



크레멘스 마기노트
(베링거 잉겔하임사)

업체별추천제품

몽블랑상사

이번호 업체별 추천제품은 원부재료 수입업체 몽블랑상사의 프리믹스(제품명, 도너츠 프리믹스 GFH710, 콤비콘)를 이용한 도우넛과 퍼프쿠키 2가지다. '도너츠 프리믹스 GFH710'은 도우넛 제조상 최대 난점인 흡유율을 최소화하여 제품의 안정성과 보형성을 높일 뿐 아니라 작업성이 간단한 것이 특징. 또한 혼합곡물 '콤비콘'은 건강식품원료를 사용한 프리믹스로 매장에서는 사용량을 조절할 수 있어 고객의 취향을 유도할 수 있다. 이번 2가지 제품은 (주)삼립식품연구실에서 베링거 잉겔하임의 크레멘스 마기노트씨가 실연을 맡아 수고를 해주었다. (제품문의:412-9268)

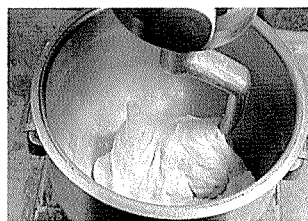


■ 베르리너 도우넛

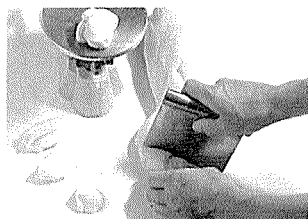
도우넛 제조상 최대 난점인 흡유율이 적어 느끼하지 않고 쉽게 질리지 않으며 도우넛특유의 아삭아삭한 맛이 일품.

재료	중량(g)
강력분	1,600
도우넛프리믹스	400
계란	400
생이스트	160
물	550

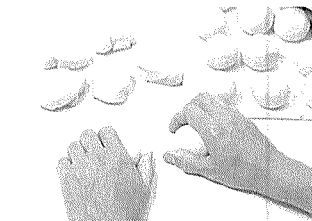
• 만드는 법



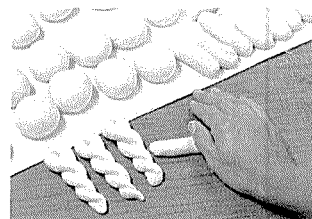
1 전재료를 볼에 넣어 믹싱한다(반죽온도 26~28℃) 스파이럴믹서의 경우 저속2분, 중속6분으로 수직믹서의 경우 저속2분, 중속7~8분으로 믹싱



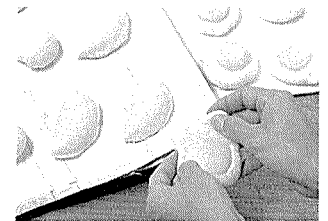
2 ①의 반죽을 10분간 1차발효한 후 40%로 분할한다.



3 분할한 반죽은 둥글리기를 하여 중간발효를 15~20분간 준다.



4 ③의 반죽을 파베기 모양으로 성형한다.



5 ④의 반죽을 납작하게 편 후 슈크림을 넣고 성형한다.

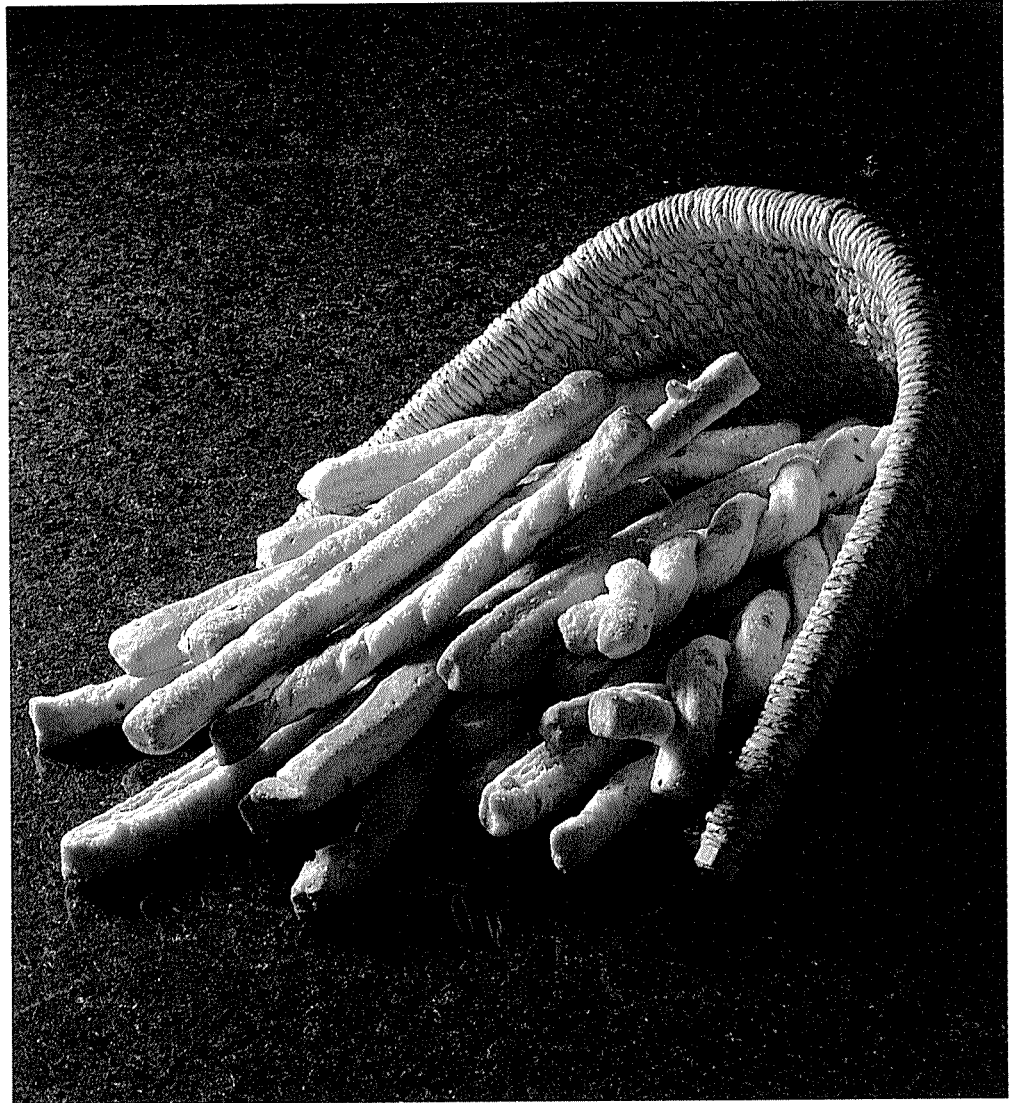


6 2가지 모양으로 성형한 후 35℃, 습도75%에서 50~60분간 2차발효를 준 후 170~180℃에서 5~6분간 튀긴다.

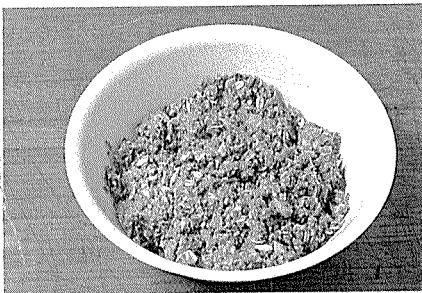
■ 콤비콘 퍼프쿠키

참깨, 해바라기씨, 아마씨 등의 영양이 듬뿍 들어간 혼합 곡물이 유지의 풍미와 어우러져 고소하면서 담백한 맛이 나는 퍼프쿠키.

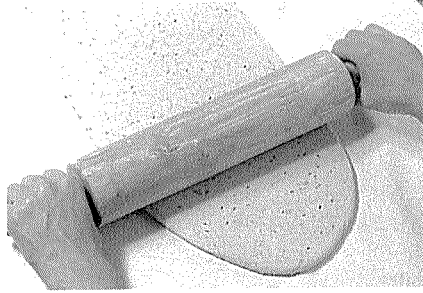
재료	중량 (g)
중력분	1,000
마아가린	100
설탕	100
소금	17
물	500
롤인마아가린	400
콤비콘	150
물	100



• 만드는 법



1 콤비콘은 30분~수시간 전에 침지해 둔다.



3 휴지로 작업성이 좋아진 반죽을 롤러를 이용하여 길게 편다.



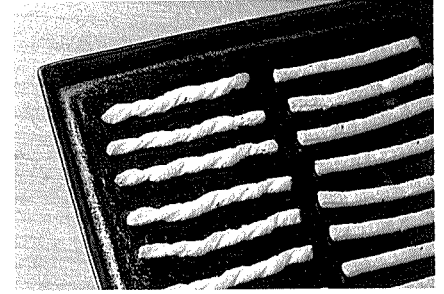
5 접기가 끝나면 롤러로 반죽을 길게 펴 설탕을 골고루 뿌려준후 일정한 크기로 잘라 성형을 한다.



2 롤인 마아가린을 제외한 전재료에 ①을 넣고 저속3분, 중속4분정도 믹싱한후 반죽을 비닐에 싸워 20℃에 30분간 휴지를 준다.



4 길게 편 반죽위에 롤인 마아가린을 얹고 4번접기를 한후 다시 롤러로 밀어 4번접기를 반복한다. (전체 접기는 4x4x4x4x3이다)



6 성형하여 30℃에서 약10분정도 휴지시킨 후 상하온도 약200℃에서 15분정도 굽는다.